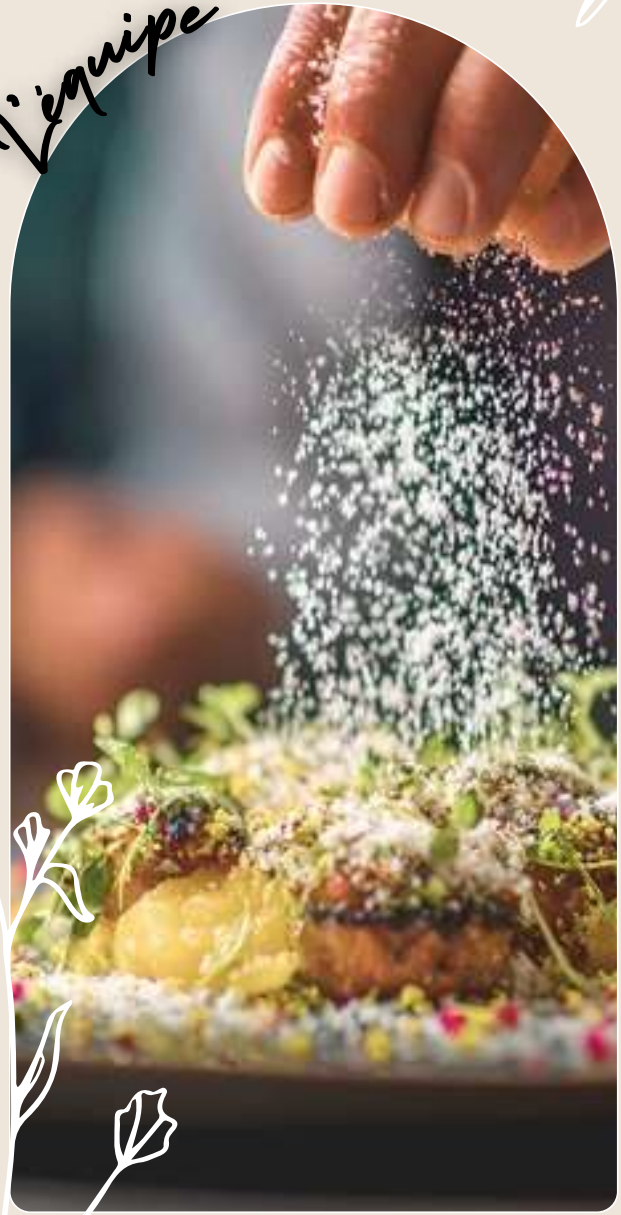

SAVEUR
TATIN
TRAITEUR

SAVEUR
TATIN
TRAITEUR

l'équipe





Tiphaine



Rémi



Manu



Mathieu



Lhouka



Lauriane



Axelle

Sommaire

Page 4 Qui sommes-nous ?

Page 5 Ils parlent de nous

Page 6 Le déroulement de votre organisation

Page 7 L'art de la table

Page 8 Le vin d'honneur et le cocktail

Page 9 Nos pièces et animations culinaires

Page 10 Menu Saveur

Page 11 Menu Tatin

Page 12 Les options culinaires

Page 13 Les grillades

Page 14 Les buffets et brunchs du lendemain

Page 15 Les buffets et brunchs du lendemain

Page 16 Le coin des enfants

Page 17 Les boissons

Page 18 L'option clé en main chez mémé RÉCEPTIONS

Page 19 L'organisation selon Mémé

SAVEUR TATIN TRAITEUR





Qui sommes nous ?

SAVEUR
TATIN
TRAITEUR

Forts de notre expérience traiteur depuis 1968 et héritiers de l'excellence culinaire de Sauvant Traiteur, nos plats faits maison sont préparés avec des ingrédients frais, une passion authentique et une touche d'affection.

Confiez à notre équipe de professionnels l'organisation d'une journée mémorable et embarquez pour une expérience culinaire inoubliable.

Pour que votre mariage soit une journée exceptionnelle, nous mettons tout en œuvre pour que celui-ci soit unique et réussi. Nos chefs talentueux et notre personnel dévoué s'assurent que chaque bouchée soit une véritable fête pour vos papilles.

De plus, nous offrons un service personnalisé, prenant en compte vos goûts et vos besoins spécifiques pour créer un menu sur mesure qui ravira vos invités. Nous pouvons proposer des options végétariennes et sans gluten pour satisfaire toutes les préférences alimentaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos idées et de vos envies; nous serons ravis de vous accompagner dans la réalisation de votre projet.

Chez Saveur Tatin, la qualité et l'authenticité sont au cœur de notre démarche. Nous croyons que chaque repas est une occasion de célébrer la vie et de créer des liens autour d'une table bien garnie.

Tiphaine BURLOT
Fondatrice et PDG

C&T

“Un grand merci aux équipes de Saveur Tatin qui ont assuré notre mariage en Normandie début juillet. Tout s'est déroulé parfaitement, les invités se sont régalés et ont tous relevé la bonne humeur et le professionnalisme des équipes. On les recommande les yeux fermés ! ”

V&E

“ Nous avons été très satisfaits de leur prestation pour notre mariage. Un repas délicieux, des serveurs au top. Tous nos invités étaient ravis. Ils sont a l'écoute et très professionnels. “

B&G

“ Très enchantés par l'ensemble de l'équipe : adaptation à nos souhaits, préparation rigoureuse de l'événement correspondant pleinement au jour J. Qualité exceptionnelle des repas, très belle présentation. Des serveurs particulièrement agréables, disponibles et de bonne humeur. Un grand merci à vous tous pour cette prestation de mariage. “

A&A

“ Nous avons fait appel à Saveur Tatin pour notre mariage et avons été ravis du début à la fin. Les échanges avec Tiphaine et Axelle se sont toujours bien passées.
Les prestations gustatives ont été parfaites, les équipes de services irréprochables et discrètes.
Nous recommandons fortement ce traiteur. “

SAVEUR
TATIN
TRAITEUR

Ils parlent de nous





Le déroulement de votre organisation

SAVEUR TATIN TRAITEUR

1. Pour commencer, nous vous recommandons de prendre un rendez-vous téléphonique via Calendly pour que nous puissions échanger sur vos gouts et vos attentes afin de vous faire parvenir un premier devis personnalisé.

2. Si notre offre vous intéresse, nous vous proposons d'organiser une dégustation afin de sélectionner vos envies.

3. Afin de réserver nos services pour votre Jour J, nous vous demanderons de bien vouloir verser un acompte de 20%.
Votre réservation sera effective qu'après réception de cet acompte.

J - 90
Prendre contact avec les équipes de Saveur Tatin pour la visite technique du lieu.

J - 60
Versement du deuxième acompte suite à la visite technique et à la mise à jour du devis.

J - 21
Confirmation du nombre définitif de convives, plan de table, dernières modifications et versement du solde de la facture.

Jour J
S'aimer sans modération.

J + ∞
Laisser un avis sur Mariages.net et nous recontacter pour vous accompagner sur la célébration de tous vos évènements à venir.

L'art de la table











Credit photo Léa Evrevin - Instagram @leaevrevin

SAVEUR TATIN TRAITEUR



Le vin d'honneur & le cocktail

VIN D'HONNEUR

Un vin d'honneur est un moment privilégié qui permet de créer une ambiance conviviale et chaleureuse avant une cérémonie laïque par exemple. Les invités peuvent se détendre et socialiser en dégustant des pièces sucrées et des rafraîchissements, renforçant ainsi les liens avant l'événement principal.

LA FORMULE SAVEUR - 3,00 € TTC*/convive

Assortiment de 5 mini viennoiseries (équivalent à 3 pièces par personne)

- Mini croissants
- Mini pains au chocolat
- Mini pains aux raisins
- Mini chaussons aux pommes
- Chouquettes

LA FORMULE TATIN - 6,00 € TTC**/convive

- Cake sucré artisanal
- Cookie XXL fait maison
- Yaourt de Normandie au coulis de fruits et fruits frais de saison
- Planches de fruits frais tranchés prêts à déguster

*Service en supplément, non obligatoire, +3.50€ TTC le forfait boissons soft
**Service en supplément, obligatoire, +4.50€ TTC le forfait boissons soft

COCKTAIL

Souvent considéré comme le prélude parfait à un repas, c'est une véritable invitation à découvrir des saveurs variées et raffinées. Entre les pièces salées, qu'elles soient froides ou chaudes, et les animations culinaires, chaque bouchée promet une explosion de goûts qui éveillera vos papilles et instaurera une ambiance conviviale et festive pour la suite du repas.

LA FORMULE SAVEUR

6 pièces cocktail par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

Exemple :

- Sablé tomate bille de panacotta parmesan
- Bretzel de bœuf en aïoli
- Brochette fraicheur
- Tartine chèvre chaud miel et romarin
- Mini burger cheddar original
- Palet de Pont L'Evêque pané

SAVEUR TATIN TRAITEUR

LA FORMULE TATIN

10 pièces cocktail par convive libre choix élégance et excellence

Exemple :

- Rillette de thon au curry et roquette en briochin noir
- Mini moelleux citron saumon fromage frais aneth
- Toast haddock fumé mousse de betterave et pomme granny
- Gaufre salée caviar de tomates
- Œuf toqué façon mimosa
- Sablé tomate bille de panacotta parmesan
- Mini croque Monsieur comté truffe blanche
- Tartine chèvre chaud miel et romarin
- Cromesquis de canard sauce miel et moutarde
- Opéra de foie gras

Jetez un oeil aux boissons page 17

Mes pièces et animations culinaires

ÉLÉGANCE *froides*

Brochette de truite gravlax aux agrumes
Rillette de thon au curry et roquette en navette noire
Wrap betterave volaille fromage ail et fines herbes
Sablé parmesan bille de panacotta à la tomate
Pomme de terre grenaille aïoli et boeuf teriyaki
Brochette fraicheur (selon saison)
Gaufre salée caviar de légumes

EXCELLENCE *froides*

Opéra foie gras mangue ou framboise
Mini moelleux citron truite fromage frais aneth
Mini sablé aux sésames noirs crémeux houmous et tagliatelles de carotte
Crème de feta, dès de patates douces rôties et pistaches torréfiées
Raviole de radis fromage ail et fines herbes et truite gravlax
Mini fond brisé crème de petits pois à la menthe
Équivalent à 2 pièces
Œuf toqué façon mimosa et œufs de truite
Mini croissant tomates séchées burrata crémeuse et pesto

ÉLÉGANCE *chaudes*

Croustillant escargot beurre maitre d'hôtel
Mini quiche lorraine
Baguette garnie façon tomates mozza
Tartine chèvre chaud miel et romarin
Mini tatin de légumes

EXCELLENCE *chaudes*

Mini croque Monsieur comté truffe blanche
Mini burger cheddar original
Cromesquis de canard sauce miel et moutarde
Cromesquis de risotto safrané et cœur de gorgonzola
Crevette croustillante aux épices sauce aigre douce
Mini pizza façon Reine

ICONIC *froides*

+ 3.00 € TTC/pièce

Tartare de Saint Pierre, litchi et citron vert
Cuillère de foie gras, gelée de Monbazillac et brisure de pain d'épice
Tataki de thon rouge, sésame et wasabi
Carpaccio de bœuf Black Angus, pesto et chips de parmesan
Huitre de Veules les Roses façon asiatique, chili, gingembre et vinaigre de riz

LES ANIMATIONS *culinaires*

SAVEUR EN MEULE - 6,00€ TTC/personne
équivalent à 3 pièces/convive
Risotto au bouillon de légumes présenté dans une meule de parmesan flambée au Calvados et servis en bol lagon

FUMAISON NORMANDE - 6,50€ TTC/personne
équivalent à 3 pièces/convive
Truite de Normandie fumée, au bois de citronnier, sous cloche en verre devant vos yeux, servis en sashimi à agrémenter d'une huile aux agrumes ou aux herbes fraiches

LE BURGER A LA FRANCAISE - 6,00€ TTC/personne
équivalent à 3 pièces/convive
Mini burger revisité en pâte à croissant maison, viande bovine de Normandie effilochée, crème de comté, laitue, oignons rouges caramélisés, sauce barbecue

LE GRAND NORD - 6,00€ TTC/personne
équivalent à 3 pièces/convive
Truite de Normandie confite gravlax et Flétan fumé découpé sous vos yeux et servis sur blinis maison et tzatziki

LE TARTARE - 4,00€ TTC/personne
équivalent à 2 pièces/convive
Tartare de bœuf Normand découpé au couteau devant vos convives ou Tartare de Truite d'Acquigny à l'échalotte et aux capres

LA DOLCE MOZZA - 6,00€ TTC/personne
équivalent à 3 pièces/convive
Assortiment de mozzarella fumée, truffée et nature coupées devant vos convives et servies en bodega avec une trilogie de tomates d'Antan

AUTRES ANIMATIONS SUR DEMANDE





Menu Saveur

SAVEUR TATIN TRAITEUR

LE COCKTAIL

Formule Saveur
6 pièces cocktail par convive :
- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

L'ENTRÉE

Tatin de foie gras pommes-poires sur lit de pain d'épice +2,00 € TTC
Tartare de truite d'Acquigny gravlax, éclat d'avocat et brunoise de mangue exotique
Gaspacho de tomates, poivrons rouges et basilic, billes de melon, dès de feta AOP et chips de lard
Délicatesse de chèvre frais aux deux betteraves et son coulis de pesto au basilic frais

LE PLAT

Truite laquée au miel et soja, mousseline de petits pois et légumes rôtis
Suprême de volaille au vin blanc, mousseline de patate douce et petits légumes de saison
Canon de mignon de porc Français, jus corsé, champignons frais et mousseline de pommes de terre
Epaule d'agneau de 7h cuisson basse température gratin dauphinois en centre de table à partager

LE FROMAGE

Plateau de fromages et salade en centre de table à partager
Duo de fromages Normands et sa salade de jeunes pousses

LE DESSERT

Duo de desserts à sélectionner :
Fraisier | Biscuit génoise, mousse vanille, fraises et glaçage rouge
Dacquoise framboise coco | Coque amande et coco râpée, framboise, mousse vanille
Feuillantine chocolat | Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage cacao
Rocher praliné | Croustillant fruits secs au caramel, mousse chocolat glaçage rocher
Tiramisu | Biscuit cuillère au café, crème mascarpone et poudre de cacao
Tarte tatin de pommes et fruits de saison

46,50€ TTC *par personne**

*Prix par personne.
Un choix pour l'ensemble des convives.
Art de la table Menu Saveur et Forfait Soft Saveur inclus.
Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.

LE COCKTAIL

Formule Tatin
10 pièces cocktail par convive libre choix élégance ou excellence

L'ENTRÉE

Salade de tomates d'Antan, pèches rôties, burrata et glace citron basilic, granola pignons de pin
Velouté glacé de courgettes et menthe, œuf mollet, chèvre frais et pignons de pin
Tatin de foie gras pommes-poires sur lit de pain d'épice
Carpaccio de Noix de Saint Jacques au citron et fleur de sel à la vanille

LE PLAT

Suprême de pintade farcie aux champignons sauvages, crème onctueuse de morilles et son gratin dauphinois truffé
Tendre filet de bœuf à point, sauce Rossini au foie gras IGP Sud-Ouest, pommes de terre Anna et trilogie de carottes multicolores glacées +2,00 € TTC
Magret de canard poêlé et son jus corsé, mousseline de patate douce et petits légumes
Fleur de courgette à la ricotta, crème de basilic et légumes du soleil poélés croquants
Cabillaud en croûte d'herbes sauce Yuzu mousseline de céleri rave et petits légumes

LE FROMAGE

Plateau de fromages affinés | Comté 15 mois, Fourme d'Ambert, Carré Fécampois, Chèvre cendré, Tête de Moine, fruits secs et salade de jeunes pousses en centre de table à partager
Camembert chaud aux poires et aux noix (1 pour 4), mouillettes croustillantes, salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave
Trio de fromages affinés et sa salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave

LE DESSERT

Trio de desserts à sélectionner dans le menu Saveur ou
Entremet Vanille et fruits du verger | Base chocolat blanc, mousse Vanille, pêche, abricot
Foret Noire | Génoise cacao, Kirsch et chantilly et cerises
Framboisier Passion | Croquant chocolat blanc, riz soufflé et coco râpée, crémeux framboise et mousse passion
OU
Duo de desserts + 5 pièces sucrées
OU
Duo de desserts + Pièce montée de choux +5,60€ TTC/personne
OU
Duo de desserts + Pièce montée de macarons +1,50€ TTC/personne
OU
Duo de desserts + Pièce montée de pâtisseries françaises +7,90€ TTC/personne

SAVEUR TATIN TRAITEUR

*Prix par personne
Un choix pour l'ensemble des convives.
Art de la table Menu Tatin et Forfait Soft Tatin inclus.
Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.

73,50€ TTC *par personne**

Menu Tatin





Les options culinaires

LE TROU NORMAND

Le trou normand, cette délicieuse pause entre l'entrée et le plat principal, offre une parenthèse gourmande qui éveille les papilles et prépare le palais à de nouvelles saveurs. Imaginez un sorbet rafraîchissant qui purifie les sens, tout en ajoutant une touche d'élégance et de surprise à votre repas, rendant chaque bouchée à venir encore plus savoureuse.

AU CHOIX - 3,00 € TTC/convive

Sorbet pomme - Calvadosc
Sorbet pamplemousse - Crément de Loire
Glace foie gras - Vin blanc moelleux
Sorbet Mojito - Rhum blanc
Sorbet gingembre - Vodka
Sorbet citron basilic - Limoncello

LE FROMAGE

Le fromage, véritable symbole de la gastronomie française, mérite une place de choix même lors de votre mariage ; osez remplacer la traditionnelle pièce montée par une pièce montée de fromages pour surprendre vos invités, et célébrer l'originalité des saveurs locales.

entre 100 et 150 convives - 970 € TTC

Meule d'Abondance de Savoie affinée AOP
Saint Nectaire fermier AOP au lait cru
Brillat-Savarin IGP
Demie Fourme d'Ambert AOP
Chaource AOP
Cœur rouge de Cheddar BIO affiné

LE DESSERT

Les pâtisseries traditionnelles sont des trésors de la gastronomie française, tandis que les pièces montées de choux, délicatement empilées et souvent garnies de crème, représentent un symbole de fête et de convivialité, illuminant les célébrations avec leur élégance et leurs saveurs irrésistibles.

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX - 7,60 € TTC*

2 choux montés par personne

PIÈCE MONTÉE DE MACARONS - 3,50 € TTC*

2 macarons montés par personne

PIÈCE MONTÉE DE PATISSERIES FRANCAISES - 9,90 €* TTC

1 part par personne

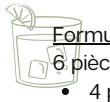
5 PIÈCES SUCRÉES - 7,50 € TTC*

Brochette de fruits de saison et menthe fraiche
Sablé chocolat crème de pistache framboise
Mini tatin pommes et crème d'Isigny
Mini pavlova de saison
Sablé pommes caramélisées confiture de lait
Sablé grué de cacao caramel au beurre salé et mousse au chocolat Cluizel

*par convive

LE BARBECUE

Le barbecue est une véritable célébration des saveurs, où les viandes grillées et les légumes rôtis se mêlent aux rires et à la convivialité, créant une atmosphère chaleureuse et festive. Les parfums de charbon de bois et d'épices embaument l'air, éveillant les papilles et stimulant l'appétit.



Formule Saveur
6 pièces cocktail par convive :

- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence



Assortiment de viandes à partager en centre de table (saucisses, merguez, chorizo, onglet de bœuf, brochettes de volaille + Pommes de terre au barbecue, crème ciboulette



Camembert à partager, miel et herbes de Provence.
1 camembert pour 4



Duo de desserts à sélectionner :
Fraisier | Biscuit génoise, mousse vanille, fraises et glaçage rouge
Dacquoise framboise coco | Coque amande et coco râpée, framboise, mousse vanille
Feuillantine chocolat | Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage cacao
Rocher noisettes | Croustillant fruits secs au caramel, mousse chocolat glaçage rocher
Charlottes aux poires | Biscuits cuillère, poires, chantilly et amandes
Tarte tatin de pommes et fruits de saison

43,50€ TTC *par personne**

LE BRASERO

Le brasero au bois de chêne installe une atmosphère chaleureuse. La magie du feu et de la convivialité métamorphose cette soirée en un véritable festin sensoriel, où joie et amitié s'entrelacent avec l'ambiance romantique d'un mariage mémorable.



Formule Tatin
10 pièces cocktail par convive libre choix



Côte de bœuf (Saumon épices cajun sur demande) + Pommes de terre grenailles au feu de bois et crème ciboulette + Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais



Camembert chaud aux poires et aux noix (1 pour 4), mouillettes croustillantes, salade de jeunes pousses, brunoise de pommes et céleri rave



Trio de desserts à sélectionner dans la liste du menu tatin
OU Duo de desserts + Pièce montée de choux +4,00€ TTC/personne
OU Duo de desserts + Pièce montée de macarons +1,50€ TTC/personne
OU Duo de desserts + Pièce montée de pâtisseries françaises +7,50€ TTC/personne
OU Duo de desserts + 5 pièces sucrées +5,50€ TTC/personne

56,90€ TTC *par personne**

*Prix par personne.
Un choix pour l'ensemble des convives. Art de la table et Forfait Soft inclus.
Service, Frais de logistique, Nappage non inclus.





Le buffet

LE GOURMET

Buffet froid

Assortiment d'entrées
Terrines de canard maison et confiture d'oignons à la coriandre
Rillettes de volaille
Gravlax de Truite d'Acquigny
Charcuterie artisanale (jambon, saucisson, chorizo et coppa)

Deux salades fraiches
Taboulé maison à la menthe fraiche du jardin
Piémontaise maison traditionnelle
Salade Océane de la mer

Deux viandes/poissons
Filet de volaille cuit en basse température
Truite juste cuite

Plateau de fromages de Normandie
Camembert, Pavé d'Auge, Tome de Normandie, Livarot
Beurre maison à la ciboulette

Tarte tatin de pommes et fruits de saison

22,00€ TTC *par personne**

L'ÉPICURIEN

Buffet chaud

6 pièces cocktail froides ou chaudes par convive :
- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

Assortiment d'entrées du buffet Festin

Plat chaud au choix
Dos de cabillaud sauce chorizo, riz pilaf et petits légumes
Joue de bœuf sauce vin rouge, pommes de terre et petits légumes
Emincé de volaille crème de morilles et gratin dauphinois à la truffe

Plateau de fromages du buffet Festin

Duo de desserts du buffet Festin

34,00€ TTC *par personne**

LE FESTIN

Buffet froid

6 pièces cocktail froides par convive :
- 4 pièces cocktail élégance
- 2 pièces cocktail excellence

Assortiment d'entrées
Duo de gaspachos tomates basilic et concombre menthe
Gravlax de Truite d'Acquigny aux zestes d'agrumes
Charcuterie artisanale (jambon sec, saucisson, chorizo et coppa)
Tartine de pain toasté rillettes de sardines et carpaccio de crudités

Trois salades fraiches au choix
Salades du buffet "Le Gourmet"
Taboulé de choux fleur, grenade, goutte de poivrons et jus de citron
Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais
Salade de patates douces, crème de feta à l'ail et éclat de pistaches torréfiés
Salade de betterave, pois chiches, échalotte, feta AOP et coriandre

Trois viandes/poissons
Filet de volaille cuit en basse température
Truite juste cuite
Roti de bœuf français braisé

Plateau de fromages de nos régions
Camembert, Pavé d'Auge, Livarot, Comté, bûche de chèvre cendré
Beurre maison

Duo de desserts à sélectionner :
Fraisier | Biscuit génoise, mousse vanille, fraises et glaçage rouge
Dacquoise framboise coco | Coque amande et coco râpée, framboise, mousse vanille
Feuillantine chocolat | Biscuit croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage cacao
Rocher noisettes | Croustillant fruits secs au caramel, mousse chocolat glaçage rocher
Tarte tatin de pommes et fruits de saison

30,00€ TTC *par personne**

*Prix par personne.
Un choix pour l'ensemble des convives.
Service, Frais de logistique, Boissons, Art de la table et Nappage non inclus.
Tous nos buffets sont agrémentés de pains, de condiments et sauces.

LE BRUNCH Saveur

22€ TTC *par personne*

Pancakes et assortiments de confitures

Assortiment de charcuteries - 20g/personne
Saucisson sec, jambon, coppa et chorizo

Assortiment de fromages - 20g/personne
Camembert, Pavé d'Auge, Tome de Normandie, Livarot
Beurre maison à la ciboulette

Assortiment de fruits frais et fruits secs

Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais

Cake sucré au choix
Chocolat marbré, Fruits confits, Pistache, citron et graines de pavot

Quiche froide truite d'Acquigny, épinard et chèvre

LE BRUNCH Tatin

30,50€ TTC *par personne*

Pancakes et assortiments de confitures

Brioche perdue coulis caramel au beurre salé, confitures et pâte à tartiner

Assortiment de charcuteries - 20g/personne
Saucisson sec, jambon, coppa et chorizo

Assortiment de fromages - 20g/personne
Camembert, Pavé d'Auge, Livarot, Comté, bûche de chèvre cendré
Beurre maison à la ciboulette

Assortiment de fruits frais et fruits secs

Salade de tomates d'Antan, burrata crémeuse et basilic frais

Œufs toqués façon mimosa

Yaourt de Normandie, confiture et coulis de fruits de saison

Bruschetta aubergine rôtie, fromage frais, tomates cerises et roquettes

SAVEUR
TATIN
TRAITEUR

*Prix par personne
Un choix pour l'ensemble des convives.
Service, Frais de logistique, Boissons, Art de la table et Nappage non inclus.





Le coin des enfants

LA BOX *enfant*

de 3 ans à 6 ans

Tomates cerises
Sandwich club + Paquet de chips
Babybel
Yaourt à boire et jus de fruits

+ 1 coloriage & des crayons de couleur

7,50€ TTC *par enfant*

LE MENU *enfant*

de 5 ans à 12 ans

Lasagnes de bœuf
OU
Burger et pommes de terre sautées
OU
Pates au saumon
+
Mousse au chocolat
OU
Brownies pop corn et crème anglaise

14,90€ TTC *par enfant*

LE MENU *ado*

de 10 ans à 14 ans

Même menu que les adultes
Demi part et demi tarif

23,25€ TTC *par enfant*

OU

36,75€ TTC *par enfant*

LES ANIMATIONS *pour les petits... ou les grands*

BARBE A PAPA
Doux spectacle où le sucre tourbillonne, se transforme en un nuage sucré qui émerveille petits et grands

360€ TTC **

CRÈPES SUCRÉES
Apporte une touche chaleureuse et gourmande où la pate dorée se transforme sous vos yeux en délice sucré, régalant tous les convives dans une ambiance conviviale

270€ TTC **

POP CORN
L'odeur envoutante du maïs qui éclate remplissant l'air de notes gourmandes et croustillantes pour offrir un moment de convivialité irrésistible et festif

220€ TTC **

FONTAINE A CHOCOLAT
Cascade de gourmandises, invite à plonger fruits et douceurs dans un tourbillon fondant et irrésistible

670€ TTC **

SOUPE A L'OIGNON
Avec ses aromes réconfortants, réchauffe les cœurs et rassemble autour d'une tradition généreuse et savoureuse

100€ TTC **

** Prix sur une base de 100 convives.
Service, Frais de logistique, Boissons, Art de la table et Nappage non inclus.

Les boissons

FORFAIT SOFT Saveur

COCKTAIL
Jus d'oranges
Jus de pommes de Normandie
Coca-Cola
Eaux plates/eaux gazeuses
REPAS
Eaux plates/eaux gazeuses
Café et thé Richard

6,50€ TTC *par personne*

FORFAIT SOFT Tatin

COCKTAIL
Jus d'oranges
Jus de pommes de Normandie
Nectar de fruits de la passion
Nectar de pêches de vigne
Jus de tomates noires de Crimée
Coca-Cola et Coca Cola sans sucre
Eaux plates/eaux gazeuses
REPAS
Eaux plates/eaux gazeuses
Café et thé Richard

8,50€ TTC *par personne*

FORFAIT ALCOOLS élégance

Forfait Vins Repas +7,80€ TTC
(à volonté de l'entrée au fromage)

Proposition d'un accord mets et vins selon votre choix de menu

FORFAIT ALCOOLS excellence

Forfait Vins Repas +10,80€ TTC
(à volonté de l'entrée au fromage)

Proposition d'un accord mets et vins selon votre choix de menu

LES ALCOOLS à la bouteille

Vin blanc moelleux Château Arricau-bordes 2017 - 21,60€ TTC
Champagne de Saint Marceaux - 43,20€ TTC
Vin rouge Le Mediran Plénitude 2018 - 21,60€ TTC
Vin rouge Le Faite Saint Mont 2019 - 21,60€ TTC
Vin blanc Le Faite Saint Mont 2020 - 21,60€ TTC
Bière artisanale les 2 amants - 3,20€ TTC

Bière pression Leffe en fût de 6L - 54,00€ TTC machine incluse

LES COCKTAILS avec* et sans alcool

Soupe Champenoise gingembre & romarin* +5,00€ TTC/personne
Spritz* +8,00€ TTC/verre/personne
Mojito* +8,00€ TTC/verre/personne
Cocktail Shak'r* +8,00€ TTC/canette/personne
Virgin Mojito +7,00€ TTC/verre/personne
Virgin pina colada +7,00€ TTC/verre/personne

SAVEUR TATIN
TRAITEUR



chez mémé

RÉCEPTIONS

Chez Mémé Réceptions, nous transformons vos rêves en réalité.

Imaginez une réception où chaque détail est pensé pour vous, sans stress, juste le plaisir de profiter de votre moment. Du choix de la salle à la décoration, en passant par un service traiteur raffiné* et l'organisation complète de votre mariage, nous nous occupons de tout.
Notre équipe se consacre à créer l'ambiance parfaite, pour que votre journée soit unique et inoubliable. Barnums élégants, tables magnifiquement dressées, une atmosphère qui respire l'amour.

Chez Mémé Réceptions, votre bonheur est notre plus belle réussite.

Nos chefs talentueux travaillent avec passion pour concevoir un menu qui émerveillera vos papilles, tandis que nos décorateurs s'attachent à créer un cadre enchanteur qui restera gravé dans les mémoires de vos invités.

Nous comprenons l'importance de chaque détail, qu'il s'agisse de la musique qui accompagne votre première danse ou des fleurs qui ornent votre allée.
Chez Mémé Réceptions, soyez sûr que chaque moment sera imprégné de grâce et d'élégance, vous permettant ainsi de savourer chaque sourire, chaque étreinte, et chaque rire partagé avec vos proches.

Faites confiance à notre expertise pour transformer votre vision en une réalité éblouissante, où vous pourrez pleinement vous immerger dans la joie de votre célébration. Car chez nous, chaque événement est une œuvre d'amour, façonnée avec soin pour que votre histoire soit racontée de la plus belle des manières.

*Le service traiteur raffiné → SAVEUR TATIN TRAITEUR



L'organisation selon Mémé

18 - 12 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Définir la date du mariage ◯
- Établir un budget global ◯
- Établir une première liste d'invités ◯
- Prospecter les lieux de réception ◯
- Contacter les prestataires souhaités ◯

12 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Dresser la liste des invités ◯
- Choisir les Témoins ◯
- Choisir le thème et le style du mariage ◯
- Réserver le lieu de cérémonie ◯
- Réserver le lieu de réception ◯
- Établir un budget détaillé ◯
- Réserver les prestataires ◯
- Contacter la Mairie & office religieux ◯
- Choisir la Robe de Mariée ◯

8 - 6 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Dépôt le dossier Mairie cérémonie civile ◯
- Planifier la décoration & les supports ◯
- Imprimer les Faire-part & coupons ◯
- Planifier la lune de miel ◯
- Ajuster la liste des invités ◯
- Établir les plans de table de base ◯
- Faire un point avec les prestataires ◯
- Choisir la Tenue du marié ◯
- Établir la liste de cadeaux ◯
- Choisir les alliances ◯
- Déguster le menu du mariage ◯

4 - 3 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Déroulement de la cérémonie ◯
- Choisir chansons & textes ◯
- Point déroulement avec les témoins ◯
- Réserver les chambres d'hôtel invités ◯
- Essais coiffure et maquillage ◯

3 - 1 MOIS AVANT LE MARIAGE

- Suivi des invités ◯
- Finaliser les plans de table ◯
- Planifier les EVJF/EVJG avec témoins ◯
- Imprimer les menus ◯
- Imprimer les marque-places ◯
- Imprimer le livret de cérémonie ◯
- Prévoir coussin d'alliances ◯

3 SEMAINES AVANT LE MARIAGE

- Checker tous les prestataires ◯
- Réunion finale avec les témoins ◯
- Si enfants, faire une répétition ◯
- Nombre définitif d'invités ◯

2 SEMAINES AVANT LE MARIAGE

- Dernières courses ◯
- Derniers préparatifs voyage de noces ◯
- Récupérer les alliances ◯
- Essayages des tenues & chaussures ◯

1 SEMAINE AVANT LE MARIAGE

- Faire une manucure / pédicure ◯
- Préparer un sac de produits essentiels ◯
- Préparer les papiers d'identité ◯

SAVEUR

TATIN

TRAITEUR



Normandie & Ile-de-France

contact@saveurtatin.com

02.32.37.10.41